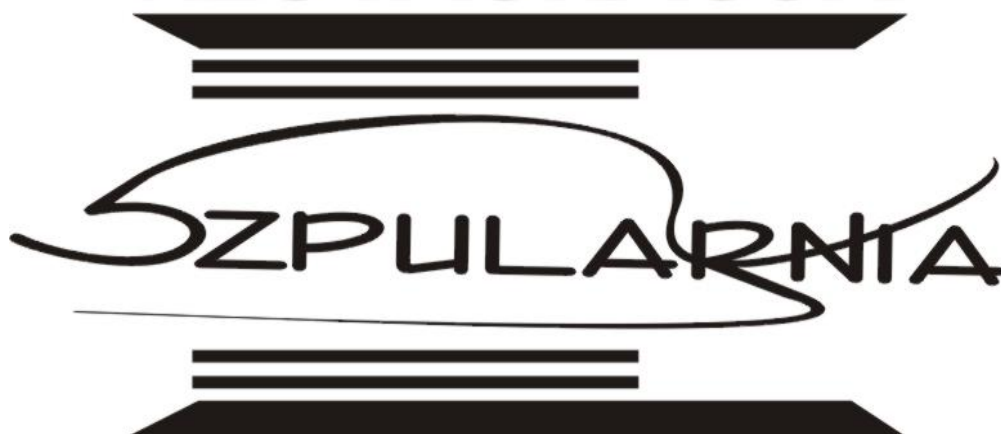


RESTAURACJA



MENU

WSTĄP PO ŁYK HISTORII

COME AND TASTE SIP OF HISTORY.

GODZINY OTWARCIA:

OPENING HOURS

PONIEDZIAŁEK- SOBOTA

MONDAY- SATURDAY

11:00- 22:00

NIEDZIELA

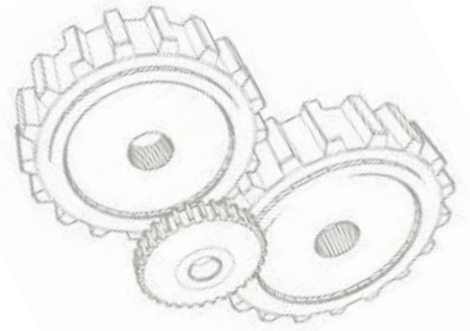
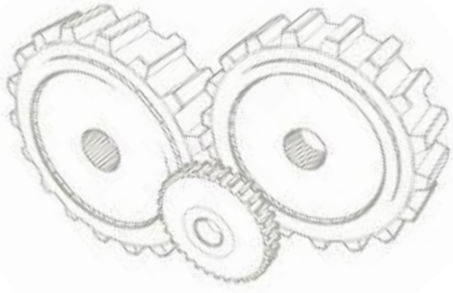
SUNDAY

11:00- 21:00

RESTAURACJA SZPULARNIA

UL. NOWY ŚWIAT 8/1

ŻYRARDÓW



OFERTA SPECJALNA

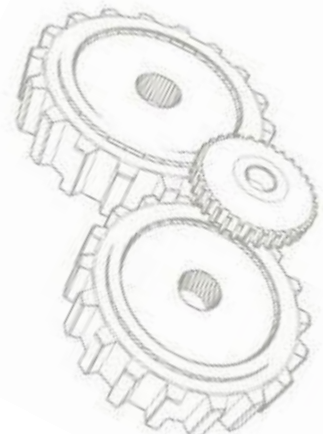
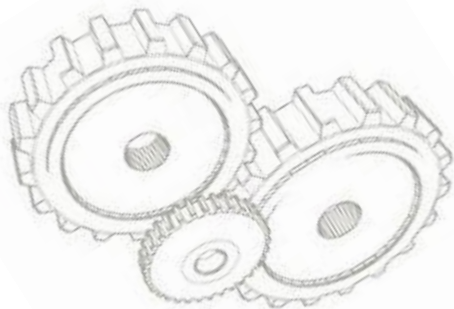
PONIEDZIAŁEK-PIĄTEK
DO GODZINY 18:00 LUB WYCZERPANIA DAŃ Z OFERTY

ZUPA DNIA 8 ZŁ
DANIE DNIA 20 ZŁ

LUNCH (ZUPA DNIA + DANIE DNIA)

21zł

ZUPA, DANIE GŁÓWNE,
CODZIENIE INNY ZESTAW,
O SZCZEGÓŁY PYTAJ KELNERA



RESTAURACJA
SZPULARNIA

tel: 46 855 29 31 www.szpularnia.pl e-mail szpularnia@szpularnia.net

ZIMNE PRZEKĄSKI

COLD SNACKS

SIEKANY ŚLEDŹ 150G 19 ZŁ

DROBNOKROJONY, SUROWY FILET ŚLEDZIA/ CZERWONA CEBULA/ MUSZTARDA FRANCUSKA/ KWAŚNA ŚMIETANA/ KOPEK
CHOPPED HERRING/ FINE- CUT HERRING FILLET/ RED ONION/ FRENCH MUSTARD/ SOUR CREAM/ DILL

TATAR Z ŁOSOSIA 120G 31 ZŁ

AVOKADO/ CZERWONA CEBULA/ BURAK/ CREME FRAICHE/
SALMON TATAR/ AVOCADO/ RED ONION/ BEETROOT/ CRÈME FRAICH

TATAR WOŁOWY 120G 35 ZŁ

MUSZTARDA DIJON/ PRZYPRAWY/ OGÓREK KONSERWOWY/ PIECZARKI MARYNOWANE/
CZERWONA CEBULA
RAW BEEF TATAR/ DIJON MUSTARD/ SPICES/ MARINNATED CUCUMBER AND CHAMPIGNON/ RED ONION

NA ZYCZENIE- ZÓŁTKO JAJA KURZEGO
IN REQUEST- HEN'S EGG YOLK

CIEPŁE PRZEKĄSKI

HOT SNACKS

JAJECZNICA Z DODATKAMI 18 ZŁ

3 JAJA KURZE/ PIECZARKI/ BEKON/ CZERWONA CEBULA/ PIECZYWO/ MASŁO
SMASHING EGGS/ 3 EGGS/CHAMPIGNIONS/ BACON/ RED ONION/ BREAD/ BUTTER

WARZYWA SEZONOWE 250G 18 ZŁ

ZIMOWE WARZYWA/ TYMIANEK/ SOS Z DOJRZAŁYCH POMIDORÓW
BAKED WINTER VEGETABLES/ THYME/ DELICATE TOMATO SAUCE

BABA ZIEMNIACZANA Z BOCZKIEM 250G 23 ZŁ

SOS GRZYBOWY/ CREME FRAICH
POTATO CAKE WITH BACON/ MUSHROOMS SAUCE/ CREME FRAICHE

WĄTRÓBKA W WIŚNIACH I JABŁKACH 25 ZŁ

PODAWANA Z MIXEM SALAT
LIVER WITH CHERRYS AND APPLES/ MIX OF FRESH LETTUCES

FUCZKI Z ŁOSOSIEM 300G 28 ZŁ

PLACUSZKI Z KISZONEJ KAPUSTY/ ŁOSOŚ/ CREME FRAICHE
SAUERKRAUT PANCAKES/ SALMON/ CREME FRAICHE

KALMARY PANIEROWANE 150G 35 ZŁ

SMAŻONE KRAŹKI KALMARÓW/ SOS AIOLI
FRIED SQUID/ AIOLI SOUCE

SALATY.

SALADS

GRUSZKA Z BURAKIEM 200G 19 ZŁ

MIX ŚWIEZYCH SALAT, DELIKATNA, MARYNOWANA CEBULKA/ GRUSZKA/ SER PLEŚNIOWY/
DRESSING MIODOWO- CYTRYNOWY/ ORZECHY NERKOWCA
MIX OF FRESH LETTUCES/ MARINATED RED ONION/ PEAR/ LAZUR CHEESE/ HONEY- LEMON DRESSING/ CASHEW NUTS

ŚLEDZIOWA Z BURAKIEM 200G 21 ZŁ

MIX ŚWIEZYCH SALAT/ ŚLEDŹ/ DELIKATNA, MARYNOWANA CEBULKA/ OGÓREK
MARYNOWANY/ JOGURTOWO- CZOSNKOWY DRESSING/ GRZANKI/ ORZECHY NERKOWCA
FRESH LETTUCES/ HERRING/MARINATED RED ONION/ MARINATED CUCUMBER/ YOGURT DRESSING/ TOAST/ CASHEW NUTS

CEZAR 300G 27 ZŁ

SALATA RZYMSKA/ KURCZAK/ SUSZONY POMIDOR/ PSZENNE GRZANECZKI/ PARMEZAN
ROMAN SALAD/ CHICKEN/ DRIED TOMATO/ WHEAT TOAST/ PARMESAN

CHRUPIĄCE KREWETKI MANGO 250G 32 ZŁ

MIX SALAT/ MARCHEWKA/ CZERWONA CEBULKA/ DRESSING MANGO Z NUTKA JALAPENO
CRISPY MANGO SHRIMPS/ LETTUCES/ RED ONION/ MANGO WITH JALAPENO DRESSING

MIX SALAT Z AVOKADO I KURCZAKIEM 300G 32 ZŁ

MIESZANKA SALAT/ AVOKADO/ POMIDORY KOKTAJLOWE/ KURCZAK/ SUSZONE POMIDORY/
SER PLEŚNIOWY/ DRESSING JOGURTOWO- CZOSNKOWY/ PESTKI DYNI I SŁONECZNIKA
SALADS/ AVOCADO/ TOMATOES/ GRILLED CHICKEN/ BLUE CHEESE/ YOGURT DRESSING/ PUMPKIN AND SUNFLOWER SEEDS

SALATA Z POŁĘDWICĄ WOŁOWA 200G 39 ZŁ

MIESZANKA SALAT/ ŚWIEŻY OGÓREK/ GRILLOWANA POŁĘDWICA WOŁOWA/ SŁODKAWA,
CZERWONA CEBULKA/ JOGURTOWO- MAJONEZOWY DRESSING Z NUTA CHILLI I SEZAMEM
MARINATED RED ONION/ YOGURT- MAYONNAISE DRESSING WITH CHILLI PEPPER AND SESAME SEEDS/ SWEET SOY SAUCE

ZUPY.

SOUPS

ZUPA DNIA 300ML 8 ZŁ

CODZIENIE INNA, O DOSTĘPNOŚĆ PROSIMY PYTAĆ KELNERA
SOUP OF THE DAY/ EVERY DAY DIFFERENT, ASK ABOUT OUR WAITERS

ROSÓŁ Z DOMOWYM MAKARONEM 300 ML 12 ZŁ

BROTH WITH NOODLES

KREM Z DYNI 200 ML 12 ZŁ

KREM Z DUSZONEJ DYNI/ OLEJ Z PESTEK DYNI/ PRAŻONE MIGDAŁY I PESTKI DYNI
CREAM OF POLISH PUMPKIN/ OIL OF PUMPKIN SEEDS/ ROASTED ALMONDS AND PUMPKINS SEEDS

KREM Z DOJRZAŁYCH POMIDORÓW 200 ML 13 ZŁ

MAKARON GRANDINE/ OLIWA BAZYLIOWA/ CREME FRAICHE
GRANDINE NUDDLES/ BASIL OLIVE/ CRÈME FRAICHE

ŻUREK ŻYRARDOWSKI 300 ML 15 ZŁ

TRADYCYJNY/ JAJKO/ BIAŁA KIELBASA
TRADITIONAL, POLISH SOUP WITH WHITE SAUSAGE AND EGG

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

GULASZ Z SOCZEWICY 400G WARZYWA SEZONOWE/ SOS Z PIECZONEJ DYNI/ NATKA PIETRUSZKI STEW OF LENTIL/ SEASONAL VEGETABLES/ ROASTED PUMPKIN SAUCE/ PARSLEY	19 ZŁ
GOLONKA PIECZONA W PIWIE KAPUSTA ZASMAŻANA/ GOTOWANE ZIEMNIAKI CENA WEDŁUG WAGI/ CENA ZA 100 G KNUCKLE OF PORK ROASTED WITH BEER AND HONEY/ FRIED CABBAGE/ COOKED POTATOES PRICE ACCORDING TO WEIGHT/ PRICE OF 100 G	11 ZŁ
KOTLET SCHABOWY 150G TRADYCYJNA, ZASMAŻANA KAPUSTA/ GOTOWANE ZIEMNIAKI PORK CHOP/ POLISH, FRIED CABBAGE/ COOKED POTATOES	27 ZŁ
KARKÓWKA SZARPANA 180G FUCZKI/ GLAZUROWANE BURACZKI/ PIKANTNY SOS Z DOJRZAŁYCH POMIDORÓW PORK NECK/ CABBAGE PANCAKES/ GLAZED BEETROOTS/ SPAICY TOMATOES SOUCE	28 ZŁ
BURGER WOŁOWY 200G GRILLOWANY KOTLET WOŁOWY/ PSZENNA BULKA/ POMIDOR/ SAŁATA/ OGÓREK KONSERWOWY/ SER MIMOLETTE/ SOS AIOLI/ FRYTKI GRILLED, BEEF BURGER/ WHEAT ROLL/ TOMATO/ LETTUCE/ PICKIED CUCUMBER/ MIMILETTE CHEESE/ AIOLI SOUCE/ FRIES	37 ZŁ
KURCZAK SUPREME 150G KROKIET ZIEMNIACZANY/ LEKKI MIX SAŁAT/ TYMIANKOWY DRESSING POTATOES CROQUET/ MIX OF LETTUCES/ THYME DRESSING	34 ZŁ
POŁĘDWICZKA W BOCZKU 150G BABA ZIEMNIACZANA/ LEŚNE GRZYBY W SOSIE ŚMIETANOWYM Z ZIELONYM PIEPRZEM FRIED TOTATOES/ FOREST MUSHROOMS WITH CREAME AND GREEN PEPPER	38 ZŁ
JELEŃ NA TRAWIE ŻUBROWEJ 150G CZARNA SOCZEWICA/ PIECZONE WARZYWA/ SOS NA BAZIE WINA I TRAWY ŻUBROWEJ DEER LONG STAWED IN WINE AND BISON GRASS/ BLACK LENTILS/ ROASTED VEGETABLES	45 ZŁ
KACZKA W OWOCOWYM SADZIE 240G WIŚNIE/ JABŁKA/ PUREE PIETRUSZKOWE/ LEKKI SOS NA BAZIE WINA DUCK IN WINE/ CHERRYS/ APPLES/ PARSLEY PUREE/ WINE SOUCE	45 ZŁ
STEK WOŁOWY 180G SOS Z ZIELONEGO PIEPRZU/ SMAŻONE PIECZARKI/ OPIEKANE ZIEMNIAKI BEEF STEAK/ GREEN PEPPER SAUCE/ FRIED CHAMPIGNIONS/ ROASTED POTATOES	59 ZŁ

RYBY I OWOCE MORZA

FISH AND SEAFOOD

SANDACZ 150G	41 ZŁ
SMAŻONY SANDACZ/ FUCZKI/ MIX ŚWIEZYCH SALAT/ DRESSING BAZYLIOWY FRIED ZANDER/ PANCAKES MADE OF CABBAGE/ BASIL DRESSING	
KREWETKI 150G	42 ZŁ
SOS ORZECHOWY/ CZARNA SOCZEWICA/ SHRIMPS/ NUT SOUCE/ BLACK LENTIL	
HALIBUT 150G	46 ZŁ
WARZYWA PAROWANE/ PUREE PIETRUSZKOWE/ SOS SZAFRANOWY HALIBUT/ STEAMED VEGETABLES/ PARSLEY PUREE/ SAFFRON SOUCE	
ŁOSOŚ 150G	49 ZŁ
PIECZONE WARZYWA/ PUREE PIETRUSZKOWE/ CYTRYNOWY SOS Z PALONEGO MASŁA SESONAL VEGETABLES/ PARSLEY PUREE/ LEMON- ROASTED BUTTER SOUCE	

PASTY.

PASTAS

LINGUINE Z BOCZKIEM 350G	29 ZŁ
BOCZEK/ WARZYWA/ WYRAZISTY SOS POMIDOROWY/ NATKA/ GRANA PADANO LINGUINE WITH BECON/ VEGETABLES/ SPICY TOMATO SAUCE/ PARSLEY GRANA PADANO CHEESE	
LINGUINE Z KREWETKAMI 350G	32 ZŁ
KREWETKI/ CHILLI/ CZOSNEK/ NATKA PIETRUSZKI/ SER GRANA PADANO LINGUINE WITH SHRIMPS/ CHILLI/ GARLIC/ PARSLEY/ GRANA PADANO CHEESE	
PENNE ALLA ALFREDO 350G	34 ZŁ
KURCZAK/ SOS Z PALONEGO MASŁA/ SUSZONY POMIDOR/ NATKA/ GRANA PADANO CHICKEN/ ROASTED BUTTER SAUCE/ DRIED TOMATOES/ PARSLEY/ GRANA PADANO CHEESE	
GNOCCHI ZE SZPINAKIEM 350G	35 ZŁ
SZPINAK/ SUSZONE POMIDORY/ SOS ŚMIETANOWY GNOCCHI WITH SPINACH/ DRIED TOMATOES/ CREAM SAUCE	
PENNE TRUFLOWE Z POLEDWICZKA 350G	37 ZŁ
PENNE/ POLEDWICZKA/ GRZYBY/ SOS TRUFLOWY PENNE/ PORK LOIN/ MUSHROOMS/ TRUFFLE SAUCE	

DLA DZIECI

SOMETHING FOR KIDS

ROSÓŁ Z DOMOWYM 8 ZŁ

MAKARONEM (200 ML)
BROTH WITH NOODLES (120 ML)

KOTLECIEK DROBIOWY 17 ZŁ

W PANIERCE (100G) Z FRYTKAMI (120G) I
SUROWKA (120G)
CHICKEN LOIN WITH BREADCUMBS (100G) AND FRIES
(120G) AND SALAD (120G)

BURGER 19 ZŁ

PSZENNA BULECZKA/ KOTLET WOŁOWY
100G/ SALATA/ SER/ OGÓREK/ DELIKATNY
SOS BEEF BURGER 100G/ SALAD/ CHEESE/ DELICATE
SAUCE

NALEŚNIK Z SEREM I SOSEM 11 ZŁ

CZEKOLADOWYM 150G
FRENCH PANECAKE WITH CHEESE AND CHOCOLATE
SAUCE



GRAMATURY

FOOD WEIGHT

FRYTKI/ ZIEMNIAKI GOTOWANE CZARNA SOCZEWICA/ PUREE ZIEMNIACZANE/ 150 G
ZIEMNIAKI OPIEKANE/ KROKIEC ZIEMNIACZANY/ BABA ZIEMNIACZANA

PLACKI Z KISZONEJ KAPUSTY- FUCZKI 200 G

KAPUSTA ZASMAŻANA/ PIECZONE WARZYWA/ PAROWANE WARZYWA/ SMAŻONE 150 G
PIECZARKI/ GLAZUROWANE BURACZKI/ PUREE PIETRUSZKOWE

MIX SALAT Z DRESSINGIEM 70 G

TATARY- PODANA WAGA SUROWEGO MIĘSA

PRZEKĄSKI CIEPŁE, SALATKI, ZUPY, PASTY, NALEŚNIKI- PODANA WAGA CAŁYCH DAŃ

DANIA GŁÓWNE, RYBY I OWOCE MIĘS- PODANA WAGA MIĘS PRZED OBRÓBKĄ TERMICZNĄ

DESERY

DESSERTS

CIASTO DNIA

CAKE OF THE DAY

KARMELIZOWANA GRUSZKA KORZENNA Z LODAMI

PEAR IN SUGAR- SPICY GLAZE WITH ICE CREAM

PUCHAREK MALUCHA

DWIE KULKI LODÓW/ BITA ŚMIETANA/ SOS
OWOCOWY/ DODATKI

BABY CUP: TWO SCOOPS OF ICE CREAM WHIPPED CREAM FRUIT
SAUCE

SZARLOTKA SZPULAREK

SZARLOTKA NA CIEPŁO Z KULKĄ LODÓW
WANILIOWYCH I BITĄ ŚMIETANĄ

HOT APPLE PIE WITH VANILLA ICE CREAM AND WHIPPED CREAM

WANILIA NA ADWOKACIE

DWIE KULKI LODÓW WANILIOWYCH 20ML LIKIERU
ADWOKAT I BITA ŚMIETANA

VANILLA ICE CREAM WITH LIQUEUR ADVOCATE AND WHIPPED CREAM

NALEŚNIKI Z SEREM I BRZOSKWINIAMI

PANCAKES WITH COTTAGE CHEESE AND PEACHES

PIEROGI Z JAGODAMI I SOSEM Z BIAŁEJ CZEKOLADY

DUMPLINGS WITH BLUEBERRIES AND WHITE CHOCOLATE DRESSING

KAWOWE NATCHNIENIE

DWIE KULKI LODÓW WANILIOWYCH, MAŁE
ESPRESSO, SOS CZEKOLADOWY, BITA ŚMIETANA

COFFEE INSPIRATION: VANILLA ICE CREAM SMALL ESPRESSO WHIPPED
CREAM AND CHOCOLATE SAUCE

GORĄCE MALINY

DWIE KULKI LODÓW WANILIOWYCH GORĄCE
MALINY BITĄ ŚMIETANĄ

HOT RASPBERRIES WITH VANILLA ICE CREAM AND WHIPPED CREAM

DESER CZEKOLADOWY

TRADYCYJNE LODY CZEKOLADOWE I WANILIOWE
(3 GĄLKI) Z DODATKIEM BITEJ ŚMIETANY I
POLEWY CZEKOLADOWEJ

TRADITIONAL CHOCOLATE AND VANILLA ICE CREAM (3 SCOOPS) WITH
AN ADDITION OF WHIPPED CREAM AND CHOCOLATE TOPPING

DESER KAWOWY

LODY CAFFE LATTE I WANILIOWE (3 GĄLKI) Z
DODATKIEM BITEJ ŚMIETANY, POLEWY
CZEKOLADOWEJ I AROMATYCZNEJ KAWY

SUNDAE COMBINING CAFFE LATTE AND VANILLA ICE CREAM (3
SCOOPS) TOPPED WITH WHIPPED CREAM CHOCOLATE SAUCE AND
AROMATIC COFFEE

10,-

12,-

12,-

14,-

14,-

15,-

16,-

18,-

18,-

17,-

18,-

DESER OWOCOWY

LEKKI DESER Z SORBETU Z TRUSKAWEK I
CYTRYNY (3 GĄLKI) Z DODATKIEM POLEWY
TRUSKAWKOWEJ ORAZ PLASTRÓW POMARAŃCZY
A LIGHT DESSERT FROM STRAWBERRY AND LEMON
SORBET (3 SCOOPS) TOPPED WITH STRAWBERRY
SYRUP AND SLICES OF FRESH ORANGE

18,-

DESER WANILIOWY

POŁĄCZENIE TRADYCYJNYCH LODÓW
WANILIOWYCH (3 GĄLKI) Z DODATKIEM BITEJ
ŚMIETANY I POLEWY CZEKOLADOWEJ

A COMBINATION OF TRADITIONAL VANILLA ICE CREAM (3 SCOOPS)
WITH AN ADDITION OF WHIPPED CREAM AND CHOCOLATE TOPPING

17,-

DESER TRUSKAWKOWY

DESER Z SORBETU Z TRUSKAWEK I LODÓW
WANILIOWYCH (3 GĄLKI), BITA ŚMIETANA ORAZ
POLEWA TRUSKAWKOWA

REFRESHING SUNDAE WITH STRAWBERRY AND VANILLA ICE CREAM
(3 SCOOPS) TOPPED WITH CREAM AND STRAWBERRY SAUCE

17,-

DESER ORZECHOWY

LODY ORZECH WŁOSKI I WANILIOWE
(3 GĄLKI), BITA ŚMIETANA, POLEWA KARMELOWA,
ORZECHY WŁOSKIE

A BOUQUET OF WALNUT AND VANILLA ICE CREAM (3 SCOOPS) WITH
A TOPPING OF WHIPPED CREAM CARAMEL AND BITS OF WALNUTS

19,-

WSZYSTKIE DESERY
POWSTAJĄ W OPARCIU
O LODY

G R Y C A N[®]
LODY OD POKOLEŃ

NAPOJE ZIMNE

SOFT DRINKS



NAPOJE
GAZOWANE

5,-



WODA
NIEGAZOWANA
0,33L/0,75 L
STILL WATER
0,33L/0,75L

4,-/9,-



WODA
GAZOWANA
0,33L/0,75L
SPARKLING WATER
0,33L/0,75L

4,-/9,-



SOK OWOCOWY
POMARAŃCZOWY/
GRAPEFRUITOWY/
JABŁKOWY/
WIELOOWOCOWY
FRUIT JUICE
ORANGE/ GRAPEFRUIT/ APPLE/
MULTIFRUIT

5,-



HERBATA
MROŻONA 250 ML
CYTRYNA/
BRZOSKWINIA
ICE TEA 250 ML
LEMON/ PEACH

5,-



NAPOJ
ENERGETYZUJĄCY
250 ML
ENERGY DRINK 250 ML

9,-

SOK ZE ŚWIEŻYCH
OWOCÓW 200 ML

15,-

POMARAŃCZOWY/ GRAPEFRUITOWY/
MIESZANY
FRESH FRUITS JUICE 200 ML
ORANGE/ GRAPEFRUIT/ MIXED

KAWA MROŻONA

12,-

ESPRESSO/ LODY WANILIOWE/ LÓD/
POLEWA CZEKOLADOWA/ BITA
ŚMIETANA
ICE COFFEE/ ESPRESSO/ VANILIA ICE CREAM/ MILK/
ICE/ CHOCOLATE SAUCE/ WHIPPED CREAM

LEMONIADA 200 ML

6,-

WODA MINERALNA/ SOK Z
CYTRYNY/ SYROP CUKROWY
LEMONADE/ MINERAL WATER/ LEMON JUICE/ SUGAR
SYRUP

LEMONIADA IL

22,-

WODA MINERALNA/ SOK Z
CYTRYNY/ SYROP CUKROWY
LEMONADE/ MINERAL WATER/ LEMON JUICE/ SUGAR
SYRUP

FREZER MINT 300 ML

7,-

WODA MINERALNA/ SOK
CYTRYNOWY/ SYROP MIĘTOWY/
LÓD
MINERAL WATER/ LEMON JUICE/ MINT SYRUP

POLECAMY

BURGER WOŁOWY

+

COCA COLA ZA 4 ZŁ

NAPOJE GORĄCE

HOT DRINKS

HERBATA LIŚCIASTA DZBANEK 400 ML, CZARNA EARL GREY, ZIELONA, MIĘTOWA, OWOCOWA, CZERWONA LEAF TEA TEAPOT (BLACK EARL GREY GREEN MINT FRUIT RED)	7,-	DODATKI:	
		<u>SYROPY</u>	2,-
		WANILIOWY, CZEKOLADOWY, MIĘTOWY SYRUPS VANILA, CHOCOLATE, MINT	
ESPRESSO MAŁE MOCNE ESPRESSO SINGLE POWER BLACK	5,-	<u>BITA ŚMIETANA</u>	3,-
		WHIPPED CREAM	
ESPRESSO MACCHIATO ESPRESSO, MLECZNA PIANKA ESPRESSO/ MILK FOAM	7,-	<u>KULKA LODÓW</u>	3,-
		SCOOP OF ICE CREAM	
PODWÓJNE ESPRESSO DOUBLE ESPRESSO	8,-	<u>ALKOHOLE</u>	
		ADVOCAT (20ML)	4,-
		MALIBU (20ML)	6,-
		BAILEY'S (20ML)	6,-
CAFE LATTE ESPRESSO, SPIENIONE MLEKO CAFE LATTE ESPRESSO, FROTHED MILK	9,-		
CAPUCCINO ESPRESSO, SPIENIONE MLEKO, CZEKOLADA CAPUCCINO ESPRESSO, FROTHED MILK, CHOCOLATE	8,-		
CAPUCCINO GRANDE PODWÓJNE ESPRESSO, SPIENIONE MLEKO CAPPUCCINO GRANDE ESPRESSO, FROTHED MILK, CHOCOLATE	11,-		
KAWA WIEDEŃSKA ESPRESSO, MLEKO, BITA ŚMIETANA VIENNESE COFFEE ESPRESSO, MILK, WHIPPED CREAM	9,-		
IRISH CAFE PODWÓJNE ESPRESSO WHISKY BITA ŚMIETANA IRISH CAFE DOUBLE ESPRESSO WHISKEY WHIPPED CREAM	15,-		
BAILEY'S CAFFE ESPRESSO, MLEKO, LIKIER KAWOWY, BITA ŚMIETANA BAILEY'S CAFFE ESPRESSO MILK COFFEE LIQER WHIPPED CREAM	15,-		
WŁOSKA CZEKOLADA MANUEL ITALIAN HOT CHOCOLATE MANUEL	12,-		

PIWA

BEERS



PIWO BECZKOWE

KSIĄŻĘCE

CZERWONY LAGER, CIEMNE ŁAGODNE
ZŁOTE PSZENICZNE

PIWA BUTELKOWE

KSIĄŻĘCE CZERWONY LAGER

0,5L POLSKA; 4,9%

TO PIWO O WYRAZISTYM SMAKU I
CZERWONOBURSZTYNOWYM KOLORZE. POSIADA BOGATY,
CHMIELOWY BUKIET ORAZ DELIKATNY, SŁODOWY POSMAK.
ZAWDZIECZA JE SŁODOM PILZNEŃSKIM I KARMELOWYM
ZASTOSOWANYM PODCZAS WARZENIA.

KSIĄŻĘCE ZŁOTE PSZENICZNE

0,5L POLSKA; 4,9%

PIWO NATURALNIE MĘTNE. DODATEK DROŻDŻY
PIWOWARSKICH WZBOGACA KOMPOZYCJĘ SMAKÓW.
WYJĄTKOWE ORZEŹWIENIE ZAPEWNIĄ TWORZONY W
PROCESIE FERMENTACJI BOGATY OWOCOWY BUKIET
ZAPACHOWY, POŁĄCZONY Z DELIKATNYM MUSUJĄCYM
NAGAZOWANIEM I NIEMAL NIETYCZALNĄ GORYCZKĄ.

KSIĄŻĘCE CIEMNE ŁAGODNE

0,5L POLSKA; 4,1%

IDEALNY WYBÓR DLA POSZUKUJĄCYCH GLEBOKIEGO I
NIEBANALNEGO SMAKU. SWÓJ DELIKATNY MIODOWO-
BISZKOPTYWY BUKIET ZAWDZIECZA SŁODOM PILZNEŃSKIM I
MONACHIJSKIM, KTÓRE W POŁĄCZENIU Z KARMELOWYM I
PALONYM SŁODEM DAŁY MU NIEPOWTAŻALNE NUTY
CZEKOLADY I KAWY.

KSIĄŻĘCE GOLDEN ALE

0,5L POLSKA; 5,2%

TO PIWO O BRYTYJSKICH KORZENIACH, INSPIROWANE
ANGIELSKIM STYLEM BRITISH GOLDEN ALE. WARZONE
METODĄ GÓRNEJ FERMENTACJI Z WYKORZYSTANIEM AŻ 5
ODMIAN AROMATYCZNEGO CHMIELU ORAZ SŁODU TYPU PALE
ALE. W ŚWIEŻYM, BOGATYM BUKIECIE PIWA ODNALEŹĆ
MOŻNA POCHODZĄCE Z CHMIELU NUTY KWIATOWE,
OWOCOWE I ŻYWICZNE.

KSIĄŻĘCE IPA

0,5L POLSKA; 5,4%

KSIĄŻĘCE IPA TO PIWO O INTENSYWNYM AROMACIE
CHMIELOWYM ORAZ WYCZUWALNYCH NUTACH CYTRUSÓW
I OWOCÓW TROPICALNYCH. DO JEGO UWARZENIA
WYKORZYSTANO SŁÓD JECZMIENNY TYPU PALE ALE I
JASNY PILZNEŃSKI ORAZ AŻ SZESĆ ODMIAN CHMIELU
AROMATYCZNEGO Z NOWEGO ŚWIATA: CITRA, MOSAIC,
CASCADE, CENTENNIAL, AZACCA I PEKKO.

0,5 L 9,- PILSNER URQUELL 0,5L CZECHY; 4,4% 14,-

0,3 L 5,- GROLSCH 0,4L HOLANDIA; 5% 12,-

REDD'S BIANCO 0,4L ; 4,5%, 9,-
O LEKKO WYTRAWNYM SMAKU WINOGRON

10,- TYSKIE 0,5L POLSKA; JASNE 5,2% 9,-

ŻYWE 10,-
0,5L POLSKA; NIEPASTERYZOWANE 6,2%
DOLNA FERMENTACJA, DŁUGIE LEŻAKOWANIE

10,-

LA TRAPPE BLOND 15,-
0,33L, HOLANDIA, 6,5%. BLONDE, „BIAŁE”.
BUKIET: BANAN, GOŹDZIK, GRUSZKA.

LA TRAPPE DUBBEL 15,-
0,33L, HOLANDIA, 7%. DUBBEL „PODWÓJNY”.
BUKIET: GRUSZKA, BANAN, ANYŻ, KARMEŁ.

10,- LA TRAPPE TRIPPEL 15,-
0,33L, HOLANDIA, 8%. TRIPPEL „POTRÓJNE”
ŚREDNIA MOC. BUKIET: GRUSZKA, WINOGRONA,
RODZYNKI, SUSZONE ŚLIWKI.

LA TRAPPE QUADRUPEL 15,-
0,33L, HOLANDIA, 10%. QUADRUPEL:
„POCZWÓRNE” NAJMOCNIEJSZE. BUKIET: ŚLIWKA,
GRUSZKA, RODZYNKI, KONIAK, MELON.

10,- PIWA BEZALKOHOLOWE

BAVARIA MALT 6,-
0,33L HOLANDIA; JASNE 0%

BAVARIA WIT 6,-
0,33L HOLANDIA; PSZENICZNE 0%

11,- BAVARIA APPLE 5,-
0,25L HOLANDIA; O SMAKU JABŁKA 0%

BAVARIA FRUITY ROSE 5,-
0,25L HOLANDIA; MALINOWO-WISNIOWE 0%

WINA

WINES

FRANCJA

	KIELISZEK (150 ML)	KARAFKA (500 ML)
FONVENE BLANC ARDECHE BIAŁE, WYTRAWNE, KWIATOWO- OWOCOWE, 12,5%	9,-	30,-
FONVENE ROUGE ARDECHE CZERWONE, TRAWNE, LEKKIE, OWOCOWE; 12,5%	9,-	30,-

GRUZJA

	BUTELKA 750ML
TSINANDALI BIAŁE, WYTRAWNE; WINO O JASNOSŁOMKOWYM KOLORZE, OWOCOWYM BUKIECIE, O PEŁNYM I ŁAGODNYM SMAKU Z NUTĄ MORELOWO- JABŁKOWA; 13%	70,-
ALAZANI VALLEY BIAŁE, PÓLSŁODKIE; LEKKIE O SŁOMKOWEJ BRAWIE; W SMAKU DOMINUJE MELON I PIĞWA; 11,3%	55,-
SEPARAVI ROSE RÓŻOWE, PÓLWYTRAWNE; BOGATE W AROMAT MALIN,WIŚNI I JAGÓD.	65,-
SAPERAVI CZERWONE, WYTRAWNE; WINO O CIEMNYM RUBINOWY KOLORZE, CHARAKTERYZUJE SIĘ NASYCENIEM AROMATU I HARMONIJNYM SMAKIEM Z ODROBINA GORYCZY MOCNEGO DEBU; LEKKI POSMAK CEDRU I WANILII UTRZYMUJE SIĘ AŻ DO KOŃCA SPOŻYCIA; 13%	65,-
PIROSMANI CZERWONE, PÓLWYTRAWNE, DELIKATNY BUKIET, OWOCOWY AROMAT ORAZ AKSAMITNY, HARMONIJNY SMAK; 12%	65,-
ALAZANI VALLEY CZERWONE, PÓLSŁODKIE; PIĘKNY CZERWONY KOLOR, PRZYJEMNY SWIEŻY BUKIET ORAZ AKSAMITNY, HARMONIJNY SMAK; 11,5%	60,-

MOŁDAWIA

	BUTELKA 750ML
CHARDONNAY STORKS BIAŁE, PÓLWYTRAWNE; LEKKIE, PRZYJEMNE O SŁOMKOWEJ SZACIE. SZEROKI WACHLARZ AROMATÓW PIĞWY, GRUSZKI I MANGO; 12%	50,-
MUSCAT STORKS BIAŁE, PÓLSŁODKIE; LEKKIE BARDZO AROMATYCZNE O JASNO SŁOMKOWEJ SZACIE. POSIADA ORYGINALNY AROMAT KWIATU POMARAŃCZY, CYTRYNY, CYNAMONU I MAŚLANYCH CIASTEK; 11,5%	50,-
CABERNET SAUVIGNON STORKS CZERWONE, WYTRAWNE; WINO O CIEMNOCZERWONEJ, RUBINOWEJ SZACIE. WYRAZISTY GATUNKOWY AROMAT CZARNEJ PORZECZKI, JEŻYNY I DZIKIEGO BZU. W SMAKU PEŁNE, AKSAMITNE, DŁUGIE, LEKKO KWASKOWE; 12%	50,-
PINOT NOIR STORKS CZERWONE, PÓLSŁODKIE, WYTWARZANE Z WINOGRON SZCZEPU PINOT NOIR; POSIADA DELIKATNĄ RUBINOWĄ BARWĘ ORAZ CHARAKTERYSTYCZNE DLA ODMIANY AROMATY CZEREŚNI, MALIN I ŚLIWY; 11,5%	50,-

ALKOHOLE

WÓDKI CZYSTE

SOBIESKI VODKA [40ML/500ML/700ML]	6,-/55,-/85,-
ŻUBRÓWKA BIAŁA (500 ML)	55,-
FINLANDIA [40ML/500ML/700ML]	9,-/75,-/110,-
BELVEDERE (40ML/700ML)	15,-/250,-

WÓDKI SMAKOWE (40ML)

ŻUBRÓWKA BIZON GRASS	6,-
KRUPNIK PIGWA/WISNIA/ŚLIWKA/ MALINA	6,-

WHISKY/WHISKEY (40ML)

GRANT'S/ ALE CASK/ SHERY CASK	10,-
JACK DANIEL'S	12,-
GRANT'S 12 YO	15,-
JIM BEAM WHITE	11,-
JIM BEAM BLACK	15,-
GLENFIDDICH 12 YO	20,-
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	15,-

KONIAKI (40ML)

GAUTIER V.S.O.P.	21,-
COGNAC GAUTIER V.S.	18,-

TEQUILA (40ML)

SIERRA GOLD/ SILVER/ OLMECA	10,-
--------------------------------	------

BRANDY (40ML)

METAXA 3*/ 5*/7*	10,-/12,-/18,-
------------------	----------------

LIKIERY (20ML)

PASSOA	6,-
COINTREAU	7,-
CAMPARI BITTER	6,-
JAGERMEISTER	6,-
MALIBU	6,-
BAILEY IRIS CREAM	6,-
KAHLUA	6,-
ADVOCAT	4,-

RUM (40ML)

BACARDI PREMIUM RUM	12,-
BACARDI BLACK RUM	15,-





GIN (40ML)

FINSBURY	8,-
BOMBAY GIN	15,-

WERMUTH (80ML)

CINZANO EXTRA DRY / BIANCO / ROSE	8,-
MARTINI BIANCO / EXTRA DRY	9,-

DRINKI

BLUE LAGOON	WÓDKA, LIKIER BLUE CURACAO, SOK Z CYTRYNY 	15,-
CUBA LIBRE	RUM BACARDI, SOK Z CYTRYNY 	15,-
MALIBU Z MLEKIEM		15,-
TEQUILA SUNRISE	TEQUILA SIERRA SILVER, GRENADINE SOK POMARAŃCZOWY 	15,-
SZARLOTKA	ŻUBRÓWKA BIZON GRASS, SOK JABŁKOWY 	15,-
MOJITO	RUM BACARDKI, CUKIER TRZCINOWY, WODA GAZOWANA, LIMONKA	18,-
BLACK RUSSIAN	LIKIER KAHLUA, WÓDKA	18,-
WHITE RUSSIAN	LIKIER KAHLUA, WÓDKA, MLEKO	20,-
WŚCIEKŁY PIES	WÓDKA, SOK MALINOWY, TABASCO	9,-